



Pizzas à la dinde façon tacos avec crème à la lime

30 minutes



Dinde hachée



Sauce marinara



Oignons verts



Assaisonnement mexicain



Pain plat



Tomate Roma



Mozzarella, râpée



Crème sure



Lime



Mélange printanier

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

Fumé, sucré et épicé réunis pour une saveur tex-mex parfaite!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Dinde hachée	250 g	500 g
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Oignons verts	2	2
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pain plat	2	4
Tomate Roma	160 g	320 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Lime	1	2
Mélange printanier	56 g	113 g
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

Émincer les **oignons verts**. Couper les **tomates** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Zester et presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.



Assembler et faire griller les pizzas

Étaler uniformément la **sauce marinara** sur les **pains plats**. Garnir du **mélange de dinde** et parsemer de **fromage**. Faire griller au **centre** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire griller une plaque à la fois.) (**CONSEIL** : Surveiller les pizzas pour ne pas les brûler!)



Faire griller les pains plats

Disposer les **pains plats** sur une plaque à cuisson tapissée de papier d'aluminium. Faire griller les **pains plats** au **centre** du four de 1 à 2 minutes par côté, jusqu'à ce qu'ils aient ramolli. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson tapissées de papier d'aluminium. Faire griller au centre du four, une plaque à la fois.) (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Préparer la crème à la lime et la vinaigrette

Pendant que les **pizzas** grillent, ajouter dans un petit bol la **crème sure**, le **zeste de lime** et **1 c. à soupe** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver. Dans un grand bol, fouetter le **jus de lime**, **1 c. à soupe** d'**huile** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes).



Faire cuire la dinde

Pendant que les **pains plats** grillent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **dinde**, l'**assaisonnement mexicain** et la **moitié** des **oignons verts**. Faire cuire de 5 à 6 minutes, en défaisant la **dinde** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**. **Saler** et **poivrer**. Retirer la poêle du feu.



Terminer et servir

Ajouter le **mélange printanier** et les **tomates** au grand bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger. Couper les **pizzas à la dinde** **façon tacos** en portions et les répartir dans des assiettes. Couronner d'**un soupçon** de **crème à la lime** et parsemer du **reste** des **oignons verts**. Arroser du jus d'**un quartier de lime**, au goût. Servir la **salade** en accompagnement.

Le repas est prêt!